



Xarel·lo – Xarel·lo Vermell

Grau alc.: 12,74% **Acidesa:** 5,98 g/L tartàric **PH:** 3,25

Vinya

Vinya del Pou 1975, Xarel·lo y Xarel·lo Vermell.

Situada a Sant Pere de Ribes, dins del Massís del Garraf, pertanyent a la DO Penedès.

Orientació Sud-Est, situades entre el Mar Mediterrani (4km) i el Pic del Montgròs, a l'extrem oriental del Parc Natural del Garraf.

Terroir

Sòls calcaris formats per al·luvions del Quaternari, de textura extremadament calcària, profunds i amb molt baix contingut en matèria orgànica. Clima mediterrani suau amb gran influència marina. 4.800 hores de sol a l'any.

Notes de tast i maridatge

Color groc pòlpa de llimona brillant. Intens aroma on destaquen les notes d'herbes aromàtiques mediterrànies (romaní, fonoll i farigola) amb un fons balsàmic. En boca es mostra voluminós, fruit de la feina amb les mares i a el pas per àmfora ceràmica. Les seves notes salines i iodades desperten records del mar Mediterrani, a tan sols 4 km d'aquesta vinya. Acompanya bé tot tipus de marisc com l'ostra i la gamba vermella. Adequat amb formatges cremosos com el Brie.

Anyada 2020

Aquesta anyada hem recuperat les estacions, potser a causa de la davallada del trànsit i l'activitat industrial. La tardor va ser fresc i al gener va arribar el fred. El dia 18 vam tenir 2°C, la mínima anual, també va arribar la recordada borrasca Glòria. El mes de febrer va ser molt calorós i per això la brotada es va avançar entre 2 i 3 setmanes, començant el dia 25 amb el Xarel·lo Vermell. El 27 de març va gelar al Penedès Superior i a la Cerdanya. Abril i maig van ser mesos molt plujosos, entre el 17 i 21 d'abril van caure 156 L / m2 i el 17 de maig hi va haver una forta pedregada. Amb l'estiu va arribar la calor, però en general va ser suau. Van començar la verema el 6 d'agost i vam finalitzar el 17 de setembre. En resum, ha estat una verema avançada 9 dies de mitjana i amb una reducció superior al 50% per culpa de la cendrosa.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les. Criança en les seves pròpies lies durant 4 mesos i en àmfora ceràmica un mínim de 3 mesos.

Certificats

